



MASO MONTALTO TRENTINO PINOT NERO D.O.C.

È Pinot Nero in purezza, figlio di uve coltivate, rispettando il progetto di viticoltura sostenibile di montagna definito nel gruppo, in uno dei masi di proprietà della famiglia Lunelli a oltre 400 metri di altezza.



UVE

Pinot Nero in varie selezioni clonali.

ZONA DI PRODUZIONE

Proveniente da una delle fattorie (in Trentino denominate Masi) di proprietà della famiglia Lunelli. Questo maso è situato sulle colline che, ai piedi del Monte Bondone, guarda Trento.

TIPOLOGIA DEI TERRENI

Tendenzialmente argilloso, mediamente fertile, che conferisce al vino una notevole struttura.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola semplice trentina, 4500 ceppi per ha.

PRODUZIONE HA

52 hl di vino per ha.

MATURAZIONE

Almeno 12 mesi in carati di rovere.

AFFINAMENTO

Minimo 15 mesi in bottiglia.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1997

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ESAME VISIVO

Splendido rubino che vira al granato.

OLFATTIVO

È un'esplosione di profumi potenti e fini di frutti quali cassis, mora, amarena, ciliegia, lampone che s'integrano perfettamente con le note speziate del legno.

GUSTATIVO

Tipico del vitigno, complesso e caldo, ricco di struttura e tannini finissimi, armonico e di grande persistenza che si esprime nell'avvincente delle note speziate e delle molteplici note fruttate.